



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PİLİÇ CİĞERİ SOTE

½ kg piliç ciğeri
4 çorba kaşığı sıvı yağ
2 adet orta boy soğan
2 adet orta boy domates
2 adet sivri biber
Tuz
Karabiber
Kuru Nane

Piyaz doğranmış soğanlar yayvan bir tencerede hafif saratılır.
Kuşbaşı doğranmış piliç ciğerleri ilave edilip karıştırarak sotelenir.
Sırayla ince doğranmış sivri biberler, küp doğranmış domatesler katılıp pişirilir.
İsteğe göre tuz, karabiber ve kuru nane ile tatlandırılır.
